



MANTECADAS DE CHOCOLATE BLANCO

Ingredientes:

- 200 g de mantequilla
- 1 taza de azúcar
- 5 huevos
- 1 cucharada de esencia de vainilla
- 1 ½ tazas de harina de trigo
- 1 cucharada de polvo para hornear
- ¼ de taza de leche
- 150 g de chispas de chocolate blanco
- Capacillos
- Molde para mantecadas

Horno Precalentado a 180°C

Procedimiento:

1. Bate la mantequilla con el azúcar hasta acremar, agrega los huevos y la esencia añade poco a poco la harina previamente mezclada con el polvo para hornear e intercala con la leche. Incorpora las chispas de chocolate e integra por completo los ingredientes.
2. Coloca los capacillos en el molde para mantecadas y vierte un poco de la mezcla hasta llenarlos ¾ parte. Hornea durante 20 minutos o hasta que al introducir un palillo de madera este salga limpio. Retira del horno.
3. Ofrece.
4. Bate la mantequilla con el azúcar hasta acremar, agrega los huevos y la esencia añade poco a poco la harina previamente mezclada con el polvo para hornear e intercala con la leche. Incorpora las chispas de chocolate e integra por completo los ingredientes.
5. Coloca los capacillos en el molde para mantecadas y vierte un poco de la mezcla hasta llenarlos ¾ parte. Hornea durante 20 minutos o hasta que al introducir un palillo de madera este salga limpio. Retira del horno.
6. Ofrece.

Tiempo de Horneado:	20 minutos
Grado de dificultad:	Medio
Porciones:	12